

Now U know

Vol.104
2015年7月1日発行

2015 July



S	M	T	W	T	F	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

こうしゃへい

高遮蔽ブラインドの新商品「セレーノグランツ」。

Nichibeiブライント
調光やプライバシーコントロール
省エネ機能がさらに進化！

株式会社ニチベイが、2015年6月1日より、光漏れを抑えて高い省エネ性を誇る高遮蔽よこ型ブラインド「セレーノグランツ」を発売。高遮蔽ブラインド「セレーノグランツ」は、スラット(はね)から昇降コード穴をなくし、美しいスタイリングと高い遮蔽性を実現したよこ型ブラインド。一般的なブラインドに比べてスラッ

ト間の隙間が少なく、高い遮蔽性が得られると同時に遮熱性・断熱性も向上するため、一年を通して省エネに貢献できる。

最大面積6.5m²までの大開口部にも対応する標準タイプをはじめ、取付け時にビスを使わず突っ張る力で固定できるテンションタイプ、上部と下部でスラットの角度を変えて調光できるツインタイプをラインアップ。全て

用途に合わせて選べる3タイプ



スラット(はね)から昇降コードの穴をなくして遮蔽性アップ

セレーノグランツ

一般のよこ型ブラインド

スラットの昇降コード穴をなくしたことでの光漏れを抑え、高い遮蔽性を実現。遮熱性・断熱性にも優れ、高い省エネ性能を発揮します。

耐湿性に優れた素材を使用しているので錆びにくく、キッチンやバスルームはもちろん、フレキシブルな採光・遮光が求められるオフィスまで、あらゆるシーンにマッチする。

調光やプライバシーコントロール、省エネ機能など、ブラインドに求められる基本機能をさらに進化させた次世代よこ型ブラインドの誕生です。

スラット幅35mmをラインアップ

コストパフォーマンスに優れた35mm幅スラットをラインアップ。※標準タイプのみ適応

高い遮蔽で、遮熱・断熱性能がアップ



レシピ
今月のごちそうさま
多賀正子の
104回



トマトは洋風の食べ方に偏りがちですが、薄皮を湯向きしてとつても食べやすく美味しい一押しのトマトのサラダをご紹介します。酸味と甘味と辛味のバランスとヒンヤリした食感がご馳走ですよ。



“ プチプチとんぶりトマト,, ”

材料 (4人分)

- ミニトマト………2P(約30粒)
 - とんぶり…………1P
 - 大葉……………10枚
- A
- | |
|-------------------|
| ●ポン酢……………大さじ2 |
| ●柚子こしょう……………小さじ1 |
| ●砂糖……………小さじ2 |
| ●オリーブオイル……………大さじ2 |

作り方

- ① 手鍋にお湯を400cc程沸騰させ、ミニトマトを一気に入れて10秒ほど茹でてすぐにザルに空け、冷水で洗いながら熱を取る。
- ② ①のトマトのヘタを取り、葡萄をむく様にしてトマトの皮を綺麗にむく。
- ③ ボウルにとんぶりと調味料Aを合わせ、ドレッシングを作る。

- ④ 食べる直前にトマトを器に盛り、みじん切りにした大葉を上にトッピングして③のドレッシングを掛ける。
★とんぶりを上手に召し上がっていただくためにスプーンを付けてお出ししましょう！